INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_OvKč.2,3/02/03/06
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Rauty, bankety, slavnostní hostiny a obědy
Tematický okruh	Charakteristika – HOSTINY V SOUKROMÍ
Datum tvorby	27.9. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotným nácvikem, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

Rauty, bankety, slavnostní hostiny a obědy

HOSTINY V SOUKROMÍ - charakteristika

Charakteristika

Hostiny zajišťují hostitelé sami, nebo s pomocí odborníků. Mají přátelskou a srdečnou atmosféru. Jedná se především o

SVATBY

Pořadatelé by měli znát základní pravidla pro pořádání svatebních hostin, aby byl zajištěn jejich hladký průběh.

Hostinu většinou zajišťují rodiče nevěsty, rodiče ženicha zajišťují nápoje.

Gastronomická pravidla zajištění hostiny:

Dopolední občerstvení

- studené výrobky
- ohřívaná masa, uzeniny
- nápoje nealkoholické, víno, omezeně lihoviny

Oficiální oběd se slavnostními projevy

- zpravidla je podáváno složité menu
- je dobré zajistit školený personál

Večerní pohoštění

- volnější průběh
- využití nabídkových stolů s doplňováním a možnou obměnou sortimentu

Způsoby obsluhy při svatební hostině

- Pokrmy lze podávat přímo na talířích
- Podávat malé porce a na stůl založit maso i přílohy na mísách
- Hostům založit prázdné talíře a na stůl mísy s pokrmy
  - s jedním nebo více druhy
- Založit prázdné talíře a obcházet hosty s jedním, nebo více druhy pokrmů
  - pokrmy si překládá host sám
  - pokrmy překládá personál
- Na servírovacím vozíku upravit pokrm pro každého dle jeho přání
  - možné pouze v malé společnosti

- Nápoje nalévat přímo hostům zprava
- Postavit nápoje na stůl a hosté se obsluhují sami
  - personál se stará o jejich doplňování
  - personál se stará o úklid prázdných lahví
  - personál se stará o výměnu popelníků
- Starat se o zajištění dostatečného množství příborů, sklenic, talířů

Při svatbách je třeba respektovat zvyklosti, které mají určitý společenský význam a tradici

POUŽITÉ ZDROJE

- SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha, nakladatelství učebnic Fortuna, 2006, ISBN 80-7168-333-7, vydání první.

Zdroje obrázků:

- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/87/full_src_346.jpg
- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/83/full_src_148%20148.jpg
- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/92/full_src_81483_2318276.jpg
- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/100/full_src_P6131749.JPG